

JURNAL ERA ABDIMAS



LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
STMIK EL RAHMA YOGYAKARTA

Alamat : Jl. Sisingamangaraja No 76 Yogyakarta
Website : www.stmikelrahma.ac.id
E-Mail : info@stmikelrahma.ac.id



9 772614 208004

DEWAN REDAKSI

Penanggungjawab dan Penasehat

Ketua STMIK EL RAHMA
Eko Riswanto, S.T., M.Cs.

Ketua Dewan Redaksi

Andri Syafrianto, S.Kom., M.Cs.

Anggota Dewan Redaksi

Wahyu Widodo, S.Kom., M.Kom.
Yuli Praptomo PHS, S.Kom., M.Cs.
Asih Winantu, S.Kom., M.Cs.
Minarwati, S.T., M.Cs.

Penyunting Ahli

Eko Riswanto, S.T., M.Cs.
Suparyanto, S.T, M.Eng
Momon Muzakkar, ST., M.Eng

Mitra Bestari

Dr. Aris Tri Haryanto , SE., S.Kom., MM., M.Si.
Dr. Asep Rokhyadi Permana Saputra, SE., M.Si
Dr. Heri Wijayanto, S.T., MM., M.Kom.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas anugrahnya sehingga jurnal edisi kali ini dapat terbit. Sebelumnya kami ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada dosen/peneliti/profesi yang telah mengirimkan artikelnya kepada dewan redaksi untuk dapat dipublish pada jurnal yang kami kelola. Semua artikel yang masuk kepada dewan redaksi telah melalui proses review oleh mitra bestari dan tim dewan redaksi, segala proses revisi dan redaksional juga telah dilakukan oleh penulis sebelum jurnal ini diterbitkan. Segala bentuk kritik dan saran yang membangun dari pembaca / peneliti yang dikirimkan sangat kami harapkan demi melakukan pembenahan jurnal yang kami kelola. Akhir kata kami menghaturkan terimakasih banyak kepada semua pihak yang sudah terlibat dalam proses penerbitan jurnal ini.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Salam dari Redaksi

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	
Halaman Susunan Dewan Redaksi	
Kata Pengantar	
Daftar Isi	
PEMBUATAN DAN PELATIHAN TATA KELOLA WEBSITE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PROMOSI DAN OMSET PENJUALAN TOKO @HA STORE Wiwi Widayani, Hartatik, Harliana	1 – 7
PELATIHAN PENGOPERASIAN DAN PERAWATAN MESIN PEMOTONG SINGKONG DESA SRIHARDONO, PUNDONG BANTUL Joko Waluyo, Prabuditya Bisma.....	8 – 12
BIJAK MENGGUNAKAN MEDIA SOSIAL DI MASA PANDEMI: PKM DI JETISHARJO DAN PIYONO Nurnawati, Arbintarso, Susanti.....	13 – 18
PKM KELOMPOK OLAHAN JAMUR TIRAM ‘AISYIYAH CABANG GAMPING Dian Retnaningdiah, Astari Puruhita Ansokowati.....	19 – 24
BAHASA POSITIF SEBAGAI SARANA PEMBELAJARAN DARING DI MASA PANDEMI: PKM DI KAPENEWON MOYUDAN SLEMAN Siti Saudah, Syafriyudin	25 – 30
MENUMBUHKAN JIWA WIRAUSAHA MELALUI USAHA KREATIF KALIJA HIJAB PROGRAM KEGIATAN BERWIRAUSAHA MAHASISWA INDONESIA DI IST AKPRIND YOGYAKARTA Aji Pranoto, Heru Sukisman, Putri Natalia Deni Juwita, Pricelia Sindi Syara	31 – 36

PkM Kelompok Olahan Jamur Tiram 'Aisyiyah Cabang Gamping

Dian Retnaningdiah*¹, Astari Puruhita Ansokowati ²

^{1,2}Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta; Jl Siliwangi 63, Nogotirto Gamping Sleman Yogyakarta, 0274-4469199
³Program Studi Manajemen, FEISHum dan Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta

e-mail: *dianretnaningdiah@unisayogya.ac.id, astaripuruhita@unisayogya.ac.id

Abstrak

Jamur tiram merupakan komoditi sayuran yang memiliki banyak manfaat, dapat dibuat aneka ragam olahan dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Peluang usaha melalui olahan hasil budidaya jamur tiram salah satunya adalah diolah berupa keripik jamur. Pembuatan olahan keripik jamur tiram, disamping pemanfaatan hasil budidaya jamur diharapkan akan menambah usaha ekonomi produktif. Metode yang digunakan dalam program kemitraan ini adalah dengan memberikan edukasi, pelatihan dan pendampingan. Edukasi meliputi pemberian pemahaman kewirausahaan, manajemen usaha dan penerapan prinsip gizi. Pelatihan pembuatan kripik jamur tiram dilaksanakan dengan menerapkan prinsip manajemen usaha dan prinsip hygiene sanitasi serta keamanan makanan. Pendampingan dilakukan selama program kegiatan berlangsung dari awal sampai dengan akhir program. Hasil yang diperoleh adalah adanya peningkatan dalam berwirausaha yang ditunjukkan dengan kontinuitas usaha, kreativitas dan inovasi dalam pembuatan produk maupun kemasan. Peningkatan kemampuan manajemen usaha ditunjukkan dengan mulai diterapkannya spesialisasi kerja, layout proses produksi secara benar, dan pengaplikasian pencatatan pembukuan serta tertib administrasi. Pemahaman dari aspek gizi dapat dilihat dari prakek pengolahan kripik jamur tiram dengan memperhatikan prinsip hygiene sanitasi dan keamanan pangan meliputi personal hygiene, sanitasi alat, lingkungan sekitar serta pengendalian hama/penyakit.

Kata kunci—Olahan Jamur Tiram, Keripik Jamur Tiram, Hygiene Sanitasi dan Keamanan Pangan,

Abstract

An Oyster mushroom is a vegetable commodity that has many benefits, it can be made in a variety of preparations and has high economic value. One of the business opportunities through processed oyster mushroom cultivation is processed in the form of mushroom chips. The manufacture of processed oyster mushroom chips, in addition to the use of mushroom cultivation, is expected to increase productive economic efforts. The method used in this partnership program is to provide education, training, and mentoring. Education includes providing an understanding of entrepreneurship, business management and the application of nutritional principles. Training on making oyster mushroom chips was carried out by applying the principles of business management and the principles of hygiene, sanitation, and food safety. Mentoring is carried out during the program activities from the beginning to the end of the program. The results obtained are an increase in entrepreneurship as indicated by business continuity, creativity, and innovation in the manufacture of products and packaging. Improved business management capabilities are shown by the implementation of work specialization, correct layout of the production process, and application of bookkeeping and administrative order. Understanding of the nutritional aspect can be seen from the practice of processing oyster mushroom chips by paying attention to the principles of hygiene, sanitation and food safety including personal hygiene, equipment sanitation, the surrounding environment and pest/disease control.

Keywords—Processed Oyster Mushrooms, Oyster Mushroom Chips, Sanitary Hygiene and Food Safety

1. PENDAHULUAN

Jamur tiram merupakan komoditi jenis sayuran memiliki banyak manfaat, dapat dibuat aneka ragam olahan dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Peluang usaha melalui olahan hasil budidaya jamur tiram salah satunya adalah diolah berupa keripik jamur. Pembuatan olahan keripik jamur tiram, disamping pemanfaatan hasil budidaya jamur diharapkan akan menambah usaha ekonomi produktif.

Desa Balecatur yang ditetapkan sebagai Desa Wisata Berdaya (deswitadaya), memiliki sejumlah potensi untuk dikembangkan. Terdapat beberapa kelompok usaha, yaitu peternak kambing etawa, kelompok pengelolaan sampah mandiri, kelompok budidaya jamur, dan kelompok karang taruna pengelola dan pemanfaatan.

Dusun Gamol yang menjadi lokasi kegiatan kemitraan ini berada di wilayah Desa Balecatur dan memiliki potensi untuk dikembangkan, yaitu olahan hasil budidaya jamur tiram. Pimpinan Cabang Aisyiyah (PCA) Gamping yang menaungi 6 ranting dibawahnya, salah satunya berada di Dusun Gamol ini. Melalui peran majelis ekonominya, PCA bersinergi mengembangkan wilayah melalui pemberdayaan bagi usaha olahan jamur tiram. Permasalahan yang dihadapi kelompok adalah minimnya pengetahuan kewirausahaan dan manajemen usaha, dan permasalahan dalam pengolahan hasil budidaya jamur yang baik dan aman serta memenuhi prinsip *hygiene* sanitasi dan keamanan makanan. Dengan melihat permasalahan yang ada, dan kesempatan potensi yang bisa dikembangkan, maka program kemitraan ini akan dijalankan dengan harapan akan dapat membawa kelompok usaha ini lebih berkembang, mampu memberikan pendapatan bagi ibu-ibu 'Aisyiyah dan memajukan ekonomi. Mengolah jamur tiram menjadi keripik merupakan kegiatan yang menarik dan menyenangkan sehingga dari kegiatan tersebut mampu menghasilkan pendapatan dan daya kreatif, terutama bagi ibu-ibu anggota 'Aisyiyah di wilayah ini.

2. METODE

Program kemitraan ini dilaksanakan pada kelompok usaha Keripik Jamur Tiram 'Aisyiyah Cabang Gamping, di Dusun Gamol, Desa Balecatur, Gamping Sleman, dengan mengikuti Prokes Covid-19. Metode yang digunakan melalui beberapa tahap (Gambar 1). Tahap pertama adalah tahap perencanaan. Dalam tahap ini, tim pengabdian dan mitra melakukan diskusi mengenai identifikasi permasalahan dan *output* yang diinginkan oleh mitra. Tahap kedua adalah

tahap pelaksanaan. Dalam tahap ini tim pengabdian dan mitra melaksanakan kegiatan melalui pemberian edukasi, pelatihan dan pendampingan. Tahap ketiga adalah evaluasi. Tahap ini sebagai tindak lanjut untuk memastikan tercapainya target luaran dan keberlanjutan, serta melakukan *followup* melalui ketua. Metode ini didukung melalui pendekatan partisipatif, yaitu melibatkan semua anggota mulai dari awal sampai dengan akhir kegiatan.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

Tahap Perencanaan. Dalam tahap perencanaan dilakukan kegiatan diskusi oleh tim pengabdian dan mitra mengenai identifikasi permasalahan dan *output* yang diinginkan oleh mitra. Beberapa permasalahan prioritas yang ditemukan dan segera diatasi, adalah 1) belum memiliki kemampuan wirausaha dan manajemen usaha yang baik, 2) belum memiliki kemampuan dalam pembuatan keripik jamur tiram yang memenuhi standar *hygiene* dan keamanan pangan. Solusi yang akan diberikan adalah dengan memberikan edukasi, pelatihan dan pendampingan usaha untuk mendapatkan target luaran yang dibutuhkan. Tabel.1 menunjukkan gambaran dari kegiatan dalam perencanaan.

Tabel 1. Gambaran prioritas permasalahan, solusi permasalahan dan target luaran

No	Prioritas Permasalahan Mitra	Solusi Permasalahan	Target Luaran
1	Belum memiliki kemampuan wirausaha dan manajemen usaha yang memadai	Edukasi, pelatihan & pendampingan kewirausahaan dan Manajemen Usaha	Kemampuan berwirausaha & manajemen usaha
2	Belum memiliki kemampuan memadai dalam pembuatan keripik jamur tiram yang memenuhi standar <i>hygiene</i> & keamanan pangan	Pelatihan Pengolahan Hasil Budidaya Jamur	Kemampuan membuat olahan jamur tiram yang memenuhi standar <i>hygiene</i> dan keamanan pangan

Tahap Pelaksanaan. Pada tahap ini meliputi tiga kegiatan yaitu: 1) pelaksanaan pemberian edukasi, 2) pelaksanaan pelatihan, dan 3) pelaksanaan pendampingan usaha.

Adapun rangkaian kegiatan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Edukasi kewirausahaan, manajemen usaha dan penerapan prinsip gizi
2. Pelatihan pengolahan hasil budidaya jamur.
3. Pelatihan manajemen pemasaran
4. Pelatihan administrasi dan pembukuan usaha
5. Pendampingan usaha

Tahap Evaluasi. Tahap ini ini sebagai tindak lanjut untuk memastikan tercapainya target luaran dan keberlanjutan kegiatan pengabdian masyarakat. Adapun tahapan evaluasi yang dilakukan meliputi : 1) Penentuan topik evaluasi yakni menentukan topik atau agenda yang akan dievaluasi sehingga tidak melebar dan fokus, 2). Merancang kegiatan evaluasi, yaitu merencanakan atau mendesain kegiatan evaluasi agar tidak ada aspek atau pelaksanaannya yang tertinggal, 3). Pengumpulan data, yaitu kegiatan untuk mengumpulkan materi dan mencatat setiap data atau informasi yang akan disampaikan dalam evaluasi, 4). Pengolahan dan analisis data, yaitu kegiatan untuk mengolah informasi dengan mengelompokkan data sehingga lebih mudah dalam melakukan analisis serta menjadi tolak ukur seberapa lama waktu evaluasi akan digelar, 5). Pelaporan hasil evaluasi, yaitu setelah melakukan berbagai kegiatan evaluasi, maka harus dilanjutkan dengan membuat laporan agar bisa menjadi acuan untuk membuat kegiatan di kemudian hari [1]. Dalam hal ini pelaporan sebagai *followup* akan kegiatan yang sudah dilakukan melalui ketua 'Aisyiyah Cabang dan kader.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PkM dilaksanakan mengikuti serangkaian tahapan sesuai yang direncanakan. Adapun kegiatan yang sudah terlaksana adalah:

1. Sosialisasi program dan koordinasi
Kegiatan sosialisasi dan koordinasi program dihadiri oleh ketua PCA Gamping, ketua kelompok dan
2. Edukasi Kewirausahaan dan Manajemen Usaha
3. Pelatihan Pembuatan Kripik Jamur Tiram
4. Edukasi Penerapan Prinsip Gizi: Keamanan Pangan dan Produksi Pangan yang Baik

Kegiatan sosialisasi dilakukan pada hari Selasa, 22 Juni 2021 pada pukul 13.00 WIB. Dihadiri oleh ibu ketua PCA Gamping, mitra dan tim pengabdian. Pada kesempatan ini disepakati dan dibuat skedul pelaksanaan program dan koordinasi. Kegiatan dilaksanakan di rumah Ibu Suprihatin, di dusun Gamol.

Edukasi kewirausahaan dan manajemen usaha dilakukan pada Selasa, 22 Juni 2021 pada pukul 13.30 sd 14.00 WIB. Materi kewirausahaan diberikan dalam rangka menumbuhkan semangat wirausaha mitra. Pemahaman mengenai materi ini dimulai dari pengenalan arti wirausaha, tujuan berwirausaha dan tahapan wirausaha. Hasil yang diperoleh sampai dengan akhir program dapat ditunjukkan bahwa mitra mulai menampakkan semangatnya yang tercermin dari jiwa kewirausahaannya melalui kontinuitas usaha, adanya ide membuat bentuk yang berbeda dari jamur, yaitu tidak disuwir kecil-kecil, tetapi agak besar sehingga lebih menampakkan tekstur jamur tiramnya. Disamping itu, adanya kreativitas dalam pemilihan model kemasan.

Edukasi Manajemen Usaha dengan pemberian materi yang dimulai dengan pengenalan pada dunia bisnis, terbentuknya sebuah bisnis melalui 4 (empat) elemen, yaitu divisi *financial & accounting*, divisi operasi, divisi sumberdaya manusia (SDM) dan divisi pemasaran. Pemahaman mengenai 4 (empat) elemen ini sangat penting bagi kelompok, untuk mereka dapat berbagi peran dan melakukan tugas sesuai dengan yang menjadi tanggungjawabnya [2]. Masing-masing divisi terdapat penanggungjawabnya. Dalam hal ini ketua kelompok yang membawahi ke empat divisi harus memahami dan menguasai mulai dari proses perolehan dana & pengalokasiannya untuk pembelian bahan baku, peralatan, pemberian gaji dan pengupahan sampai dengan barang siap dipasarkan. Dalam kesempatan ini pula dilakukan pembenahan dari struktur organisasi yang sudah ada, yang dapat lebih memperjelas alur perintah dan pelaporan.

Edukasi penerapan prinsip gizi untuk memberikan wacana mengenai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Edukasi ini diharapkan akan menambah wawasan bagi mitra untuk membuat produknya menjadi lebih higienis, lebih bergizi sehingga memberikan nilai tambah. Kegiatan dilaksanakan pada hari Selasa, 22 Juni 2021 pada pukul 15.30 WIB sd 16.00 WIB.



Gambar 2. Foto kegiatan edukasi kewirausahaan, manajemen usaha, dan penerapan prinsip gizi

Pelatihan pembuatan kripik jamur tiram dilakukan berdasarkan prinsip hygiene sanitasi dan keamanan makanan yang mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga [3]. Peserta mengikuti secara antusias sampai dengan selesai. Kegiatan ini dilaksanakan pada Selasa, 22 Juni 2021 pada pukul 14.00 WIB sd 15.30 WIB.

Proses pembuatan kripik dimulai dari pemanenan jamur tiram yang telah cukup umur atau kurang lebih 1 minggu setelah permukaan media tumbuh dalam *bag log* berwarna putih merata. Jamur tiram yang dipilih untuk diolah adalah jamur tiram segar serta sesuai dengan standar mutu [4], yaitu :

1. Tubuh jamur berwarna, berbentuk, berukuran sesuai deskripsi varietas
2. Tubuh buah jamur mempunyai tekstur yang kokoh
3. Tudung buah utuh tidak sobek-sobek
4. Kadar air tubuh buah maksimal 60% yang ditandai dengan tidak tampaknya bayangan air
5. Mempunyai masa simpan layak jual minimal 2 hari pada suhu kamar, serta
6. Jamur aman untuk dikonsumsi atau bebas dari kontaminasi pestisida juga kuman patogen

Jamur tiram segar memiliki kandungan gizi yang baik terlebih jika diolah dengan baik pula. Jamur tiram segar memiliki zat gizi unggulan berupa vitamin B1, B2 serta serat pangan yang cukup [5].

Jamur tiram yang telah dipanen kemudian dibawa ke bagian persiapan yaitu proses penyiangan serta pemotongan/ pensuwiran. Pada proses ini jamur tiram dibersihkan dari kotoran-kotoran yang menempel serta memotong bagian akar dan bonggol untuk mendapatkan bagian tubuh dan tudung jamur yang nantinya akan diolah. Jamur yang telah siap kemudian dibawa ke bagian pencucian. Pada proses ini jamur yang telah disiangi dicuci dengan air mengalir yang bersih untuk memastikan kembali kebersihan bahan baku yang kemudian dilakukan

penirisan untuk menurunkan kandungan air pada jamur tiram, penggunaan mesin *spinner* juga dapat dilakukan untuk mempercepat proses pengeringan. Tahap persiapan bahan baku ini sangat penting dilakukan untuk mendapatkan bahan baku siap olah yang bebas dari kontaminasi.

Proses selanjutnya adalah pemberian bumbu halus sedikit demi sedikit dilanjutkan dengan pembaluran dengan tepung yang dilanjutkan dengan proses penggorengan. Proses penggorengan yang digunakan adalah dengan metode *deep frying* atau menggoreng dengan minyak banyak, dengan perbandingan bahan pangan dan minyak goreng ideal adalah 1 : 6. Mitra juga diberikan edukasi tentang cara memilih minyak goreng yang baik, khususnya pada karakteristik sensorik yang tampak dan mudah diketahui serta tata cara menggoreng pangan yang baik, mulai dari penyiapan bahan dan alat menggoreng, proses menggoreng, penyimpanan dan penggunaan minyak sisa menggoreng.

Jamur tiram yang telah digoreng setengah matang, ditiriskan dan diistirahatkan selama minimal 4 jam untuk kemudian digoreng kembali untuk mendapatkan kripik jamur tiram yang *crispy* serta tahan lama. Proses pengistirahatan sebaiknya dilakukan pada wadah tertutup rapat untuk menghindari kontaminasi yang nantinya akan berpengaruh pada hasil akhir produk. Proses penggorengannya kembali pun tetap harus memperhatikan aturan dan tata cara menggoreng yang baik.

Sebelum dikemas, kripik jamur tiram yang telah matang terlebih dahulu diturunkan kandungan minyak yang terkandung didalamnya supaya tidak mudah berbau tengik atau lebih awet. Mitra diberikan edukasi dan pelatihan bagaimana menggunakan mesin *spinner* yang baik dan benar. Menentukan waktu yang cukup dan optimal untuk mendapatkan kripik jamur tiram yang baik (tidak hancur) dengan kandungan minyak yang minimal yaitu 4 menit [6].

Kripik jamur tiram yang telah siap kemudian dikemas dengan terlebih dahulu dilakukan penimbangan. Mitra diberikan edukasi tentang cara pengemasan produk pangan goreng supaya tetap baik dan tahan lama. Berikut gambar proses pembuatan kripik jamur tiram:



Gambar 3. Proses Pembuatan Kripik Jamur Tiram

Hasil pelatihan dan edukasi, mitra memiliki ketrampilan dalam memproduksi kripik jamur tiram yang baik, aman serta higienis dengan didasarkan pada 4 prinsip utama yaitu *personal hygiene*, sanitasi alat, sanitasi lingkungan dalam hal ini adalah ruang produksi serta pengendalian hama dan penyakit yang mungkin ditimbulkan dari makanan. Tingkat pengetahuan mitra meningkat dibuktikan dg nilai akhir *post test* yang diberikan tentang keamanan pangan yaitu 50% mendapatkan nilai sempurna, 33% baik dan 16,67% cukup. Kemampuan dalam hal manajemen usaha ini antara lain ditunjukkan melalui adanya praktek pembuatan kripik dengan menerapkan sistem dalam manajemen operasi, yaitu bekerja dengan menggunakan alur kerja / tata letak secara efektif dan efisien, mulai dari awal sampai dengan akhir proses. Pembagian kerja dan spesialisasi kerja dilakukan dengan baik, mengikuti kaidah yang ditetapkan dalam ilmu manajemen. Kesadaran akan pentingnya pencatatan keuangan yang baik dan benar berdampak pada pengembangan usaha mereka ditunjukkan dengan adanya peningkatan dalam pengelolaan keuangan, yaitu dengan melakukan pencatatan yang lebih tertata mengikuti kaidah yang ditentukan. Dengan demikian

peningkatan omzet penjualan dapat diketahui secara jelas [7].

Pendampingan dilakukan secara periodik selama kegiatan kemitraan berlangsung mencakup 3 hal, yaitu: 1) kewirausahaan dan manajemen usaha, 2) pembuatan kripik jamur tiram, 3) penerapan prinsip gizi: keamanan pangan dan produksi pangan yang baik. Selama proses pendampingan, tim pengabdian melakukan pengamatan terhadap kegiatan yang dijalankan mitra baik secara *online* maupun *offline*. Tindakan koreksi dilakukan apabila terjadi kekeliruan.

Pada akhir program dilakukan tindakan evaluasi, sebagai tolok ukur keberhasilan program dan pembuatan pedoman.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diberikan berdasarkan pada beberapa tahapan kegiatan yang sudah dilaksanakan, kegiatan tersebut mendapat respon positif dari semua peserta. Terjadi interaktif yang menyenangkan melalui tanya jawab, terutama saat pelaksanaan edukasi. Sedangkan kegiatan pelatihan pembuatan jamur menunjukkan pula partisipasi aktif semua peserta. Adanya peningkatan dalam berwirausaha yang ditunjukkan dengan kontinuitas usaha, kreativitas dan inovasi dalam pembuatan produk maupun kemasan. Peningkatan kemampuan manajemen usaha ditunjukkan dengan mulai diterapkannya spesialisasi kerja, *layout* proses produksi secara benar, dan pengaplikasian pencatatan pembukuan serta tertib administrasi. Pemahaman dari aspek gizi dapat dilihat dari praktek pengolahan kripik jamur tiram dengan memperhatikan prinsip hygiene sanitasi dan keamanan pangan meliputi *personal hygiene*, sanitasi alat, lingkungan sekitar serta pengendalian hama/penyakit.

5. SARAN

Saran yang dapat diberikan adalah diterapkannya aspek manajemen secara kontinyu dalam menjalankan usahanya, mulia dari penerapan aspek manajemen keuangan, manajemen SDM, manajemen operasi dan manajemen pemasaran. Pemenuhan prinsip hygiene sanitasi dan keamanan pangan sebaiknya lebih ditingkatkan untuk menghasilkan produk yang aman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta yang telah memberi dukungan finansial terhadap kegiatan kemitraan/ pengabdian ini, juga kepada Pimpinan Cabang 'Aisyiyah Gamping Sleman yang telah mengapresiasi kegiatan dari awal sampai dengan akhir program.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Husnul, Abdi, 2021, "Tujuan Evaluasi, Pengertian, Fungsi, dan Tahapannya yang Perlu Dipahami", Liputan6.com
- [2] Rizki Kusumadewi Saputri, Fathul Himam, 2015: 157 – 172 JURNAL PSIKOLOGI 157 "Mindset Wanita Pengusaha Sukses" Fakultas Psikologi Universitas Gadjah Mada
- [3] BPOM RI, 2012, "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga"
- [4] Kementerian Pertanian, 2010, "Standar Operasional Prosedur (SOP) Budidaya Jamur Tiram" Jakarta : Direktorat Jenderal Hortikultura
- [5] Permadi, M. Rizal., 2018. "Nilai Kandungan Gizi Jamur Tiram Segar". Available online : <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/472/nilai-kandungan-gizi-jamur-tiram-segar> (Diakses pada 29 Agustus 2021)
- [6] Anwar, K., dkk, 2014, "IbM Kelompok Usaha Kripik Jamur Tiram Di Desa Poso Kecamatan Selopuro Kabupaten Blitar". DEDIKASI, Volume 11 : 40-43
- [7] Cahyani Tunggal Sari, Ety Indriani, 2017: 17-21 WASANA NYATA "Pentingnya Pembukuan Sederhana bagi Kelompok UMKM KUB Mukarabi Desa Ngargoyoso", Vol 1, No 1, April 2017
-

